

Masová česnečka

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 mrkve

2 lžíce másla

600 g hovězího masa na polévku

2-3 stroužky česneku

sůl

pepř□□

1 menší celer

1 pórek

Postup

Maso omyjeme, osušíme a dáme do 1,25 litru vroucí osolené vody. Na mírném ohni vaříme asi hodinu. Během vaření několikrát sebereme vzniklou pěnu. Zeleninu očistíme, opereme, polovinu nahrubo nakrájíme a zhruba po 15 minutách přidáme k masu. Zbytek nakrájíme na kostičky, pórek na proužky, česnek na plátky. Polévku přecedíme, maso vyjmeme a necháme zchladnout. Na másle podusíme česnek a zeleninu, zalijeme polévkou a vaříme asi 5 minut. Maso vykostíme, zbavíme tuku, nakrájíme nadrobno a dáme do polévky. Nakonec podle chuti osolíme a opeříme.